

Backofen • Kochherd
De Luxe S

Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen. Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 2 und folgende).

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Gebrauch!

Ausführungsarten und Bezeichnungen

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem	Bauform
EL-S...	421	SINK 55	Einbauherd
EL-S4/60	431	EURO 60	Einbauherd, ohne Geräteschublade
EL-S...-K	421	SINK 55	Einbauherd, kurz ohne Geräteschublade
FL-S	421	–	Freistehender Herd
BL-S	461	SINK 55	Einbaubackofen
BL-S-K	461	SINK 55	Einbaubackofen, kurz, ohne Geräteschublade
BL-S/60	471	EURO 60	Einbaubackofen, ohne Geräteschublade
BL-S-DV	461	SINK 55	Einbaubackofen, mit Dunstabzug
BL-S-DV-K	461	SINK 55	Einbaubackofen, kurz, mit Dunstabzug, ohne Geräteschublade
BL-S-DV/60	471	EURO 60	Einbaubackofen, mit Dunstabzug, ohne Geräteschublade

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Ihre Bedienungsanleitung

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung – nachdem Sie sie gelesen haben – in der Nähe des Gerätes auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung wie auch die Montage-/Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen, damit der neue Besitzer sich über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren kann.
Für Kochfelder, Dunstabzüge und andere Zubehörgeräte sind die separaten Bedienungsanleitungen zu beachten.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme
- ist das Gerät entsprechend der separaten Montage-/Installationsanleitung zu montieren und anzuschliessen,
- sind die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

Zur Inbetriebnahme sind die Arbeiten gemäss «**Ihr Gerät:** Inbetriebnahme» auszuführen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise und auch die weiteren Hinweise im Text.

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
  Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Heizkörper und Backofenbeleuchtung dürfen nicht demontiert werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur von geschulten, für

dieses Gerät ausgebildeten Fachkräften ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät (vor der Anforderung unseres Reparaturdienstes) die Hinweise unter «**Reparatur-Service**». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst. Nur Original-Ersatzteile verwenden.

zum Gebrauch:

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Der Backofen/Kochherd ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Die Kochstelle und den Backofen nicht zur Beheizung des Raumes verwenden.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden (Sicherungen herausschrauben bzw. Sicherungsautomaten ausschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heissen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentüre eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr/Brandgefahr:**

– Keine brennbaren Materialien im Backraum oder der Geräteschublade lagern oder auf der Kochstelle ablegen.

– Wenn Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Backraum beobachtet wird, ist die Backofentüre geschlossen zu halten und das Gerät auszuschalten oder die Verbindung zur Stromversorgung zu unterbrechen.

– Beim Kochen und Backen entsteht Hitze. Kinder können Gefahren, die sich im Umgang mit dem Gerät ergeben, nicht erkennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Sorgen Sie für die nötige Aufsicht und halten Sie auch Haustiere fern.

– Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab.

– Die Backofentüre kann heiss werden. Nicht berühren!

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Backofen für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Beim Fritieren oder Grillieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Brand mit nassen Tüchern ersticken, Türen und Fenster geschlossen halten.
- Gitterrost und Bleche werden (wie auch das Kochgeschirr) heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

● **Vorsicht, Verletzungsgefahr:**

- Bei der Pflege und Bedienung des Gerätes ist darauf zu achten, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Türe besteht sonst die Gefahr von Quetschungen und Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Backofentüre nur in Raststellung offen. Die ganz offene Türe stellt eine Gefahrenquelle dar, Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Türe und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

● Bei Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser abspritzen. In das Gehäuse eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

● Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Backofentüre, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Backraum befinden.

● Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze etc. trocknen. Bei Übertrockung besteht Brandgefahr.

● Beachten Sie auch die speziellen Sicherheitshinweise unter ☛ «**Kochherd**».

zur Entsorgung:

● Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortiert zur Wiederverwertung bei Ihrer örtlichen Sammelstelle. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.

● Fest angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen vor dem Ausbau von einem konzessionierten Elektroinstallateur vom Stromnetz getrennt werden.

● Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig: Netzkabel (nachdem der Stecker ausgezogen worden ist!) oder ein allenfalls vorhandenes loses Anschlusskabel am Gerät abschneiden.

● Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Ausrüstung

Backofen

- Wahlschalter für Heizarten
- Regler für Backofentemperatur
- Unterhitze und Grill/Oberhitze im Backraum
- Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze
- Sichttüre, 3fach verglast
- Katalytische Selbstreinigung
- Backofenlüftung
- Backofenbeleuchtung
- Vollauszug-Geräteschublade *
- Zubehör: 1 Kuchenblech, 1 Gitterrost

Backofen mit Dunstabzug *

Mit Abluftrohr ins Freie und Rückstauklappe zur Verhinderung des Rückströmens von Abluft in die Küche.

Kochherd *

Ausrüstung wie Backofen, zusätzlich für Kochstelle:
- Energieregler oder 6-Stufen-Schalter

* Ausrüstung modellabhängig

Aufbau, Bedienungselemente und Anzeigen

1 Kochstelle *
2 6-Stufen-Schalter oder Energieregler für Kochstelle *
3 Kontrollampe Betrieb (rot)
4 Kontrollampe Heizen (gelb)
5 Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung
6 Regler für Backofentemperatur
7 Wahlschalter Heizart
8 Geräteschublade *

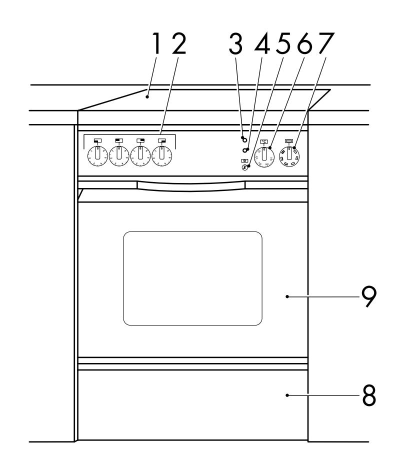
9 Backofentüre, demontierbar
10 Türdichtung, demontierbar
11 Unterhitze, aufklappbar
12 Backraumentlüftung
13 Backofenbeleuchtung
14 Grill/Oberhitze
15 Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze, demontierbar
16 Entlüftungsschlitz * oder
17 Abluftfilter *
18 Temperaturfühler
19 Auflagengitter, demontierbar

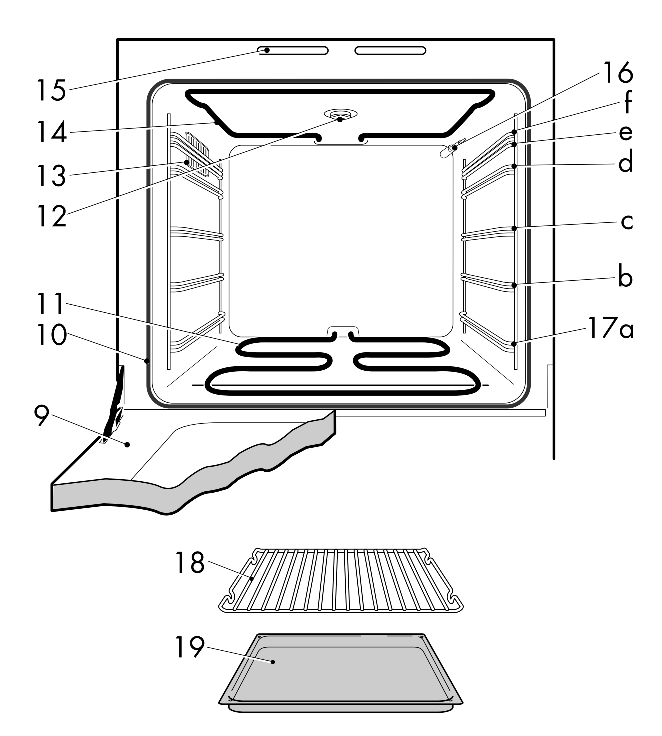
a	=	Auflage 1	c	=	Auflage 3	e	=	Auflage 5
b	=	Auflage 2	d	=	Auflage 4	f	=	Auflage 6

20 Gitterrost
21 Kuchenblech

* Ausrüstung modellabhängig

Je nach Modell und Ausstattung kann die Ausführung Ihres Gerätes in Einzelheiten von der beschriebenen Standardausführung abweichen.


1 2
3 4 5 6 7
9
8


15
14
13
12
11
10
9
16
f
e
d
c
b
17a
18
19

Inbetriebnahme

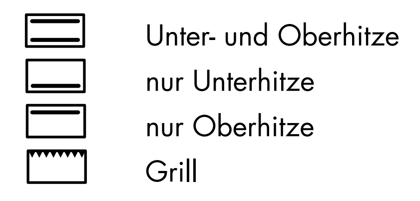
Vor der ersten Inbetriebnahme sind folgende Arbeiten auszuführen:

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Backraum entfernen.
- Gusskochplatten einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe einbrennen. Dann ausschalten und abkühlen lassen. Dabei ist eine gewisse Geruchs- und Rauchentwicklung normal (Fenster öffnen).
- Den leeren Backofen (ohne Gitterrost, Bleche etc.) 1 bis 2 Stunden lang einbrennen: Heizart Unter-/Oberhitze und maximale Backofentemperatur einstellen, ☛ siehe «**Backofen**». Dabei ist eine gewisse Geruchs- und Rauchentwicklung normal. Fenster öffnen!

Backofen-Betrieb

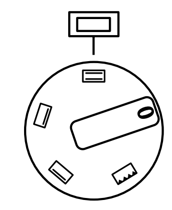
Der Backofen kann mit vier verschiedenen Heizarten betrieben werden.

Heizarten

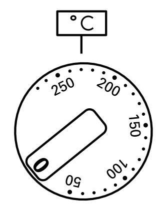


Zum Einschalten muss eine Heizart ausgewählt und eine Backofentemperatur eingestellt werden.
Die Heizart wird mit dem Wahlschalter Heizart eingestellt.
Die Backofentemperatur wird mit dem Regler Backofentemperatur stufenlos zwischen 0 und 275 °C eingestellt. Der Regler hat einen Endanschlag.

Einschalten

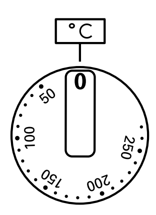


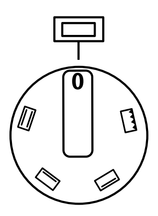
▶ Mit Wahlschalter **7 Heizart** einstellen.
   – Die rote Kontrollampe Betrieb **3** leuchtet.



▶ Mit Regler **6** gewünschte **Backofentemperatur** einstellen.
   – Das Aufheizen setzt sofort ein, die gelbe Kontrollampe Heizen **4** leuchtet.

Ausschalten





▶ Wahlschalter Heizart **7** und Regler Backofentemperatur **6** auf 0 stellen.
   – Die rote Kontrollampe Betrieb **3** erlischt (sofern keine Kochstelle eingeschaltet ist).

Hinweise

- **Heizart wechseln:** Die Heizart kann während dem Betrieb mit dem Wahlschalter Heizart jederzeit geändert werden.
- Während dem Betrieb des Backofens leuchtet die rote Kontrollampe Betrieb dauernd.
- Während dem Aufheizen des Backofens leuchtet die gelbe Kontrollampe Heizen.
  Nach Erreichen der eingestellten Backofentemperatur heizt der Backofen in Intervallen, um die Temperatur zu halten. Die Kontrollampe Heizen leuchtet dann nur während den Heizintervallen.
- Unnötiges Öffnen der Backofentüre während des Backens vermeiden (Energieverlust).
- Das Gerät ist dann ganz ausgeschaltet, wenn die rote Kontrollampe Betrieb nicht leuchtet.
- Das Kuchenblech dient als Auflage für Speisen, Auffangschale für Säfte und Form zum Backen.
- Der Gitterrost dient als Auflage für Gefässe zum Erwärmen und Garen, sowie zum Grillieren von dünnen Fleischstücken.
- Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände dürfen nicht direkt auf die Unterhitze gestellt werden.
- Backofentüre nicht zuschlagen.
- Ein zusätzlich eingeschobenes und halb mit Wasser gefülltes Kuchenblech vermindert beim Grillieren die Fettdunstkonzentration und erleichtert das Reinigen des Backraums.
- Um einer Verschmutzung des Backraumbodens vorzubeugen empfiehlt es sich, zwischen Backraumboden und Unterhitze eine Aluminiumfolie einzuschieben. Dem neuen Gerät liegt eine Aluminiumfolie bei, Bestellnummer für weitere Originalfolien ☛ siehe «**Anhang:** Zubehör und Ersatzteile».

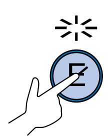
- Zum Schutz des Backofens und der Küchenkombination vor Überhitzung wird die Backofenlüftung je nach Heizart automatisch eingeschaltet.
  Die Backofenlüftung hat folgende Betriebsstufen:
  Stufe 1 bei Heizart Unter-/Oberhitze oder Unterhitze oder Oberhitze.
  Stufe 2 zusätzlich Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung gedrückt (☛ siehe nachstehend)
  Stufe 3 bei Heizart Grill.
- Zum Auslüften und Abkühlen des Backofens kann die Türe bis zur Raststellung geöffnet werden.
- Bei Modellen mit Dunstabzug kann die Backofenlüftung auch zur Entlüftung der Küche ohne Brat- oder Backvorgang benutzt werden: Am Wahlschalter Heizart und gegebenenfalls mit der Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung die Betriebsstufe der Backofenlüftung einstellen, der Regler Backofentemperatur muss auf 0 stehen!

Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung

Die Backofenbeleuchtung kann jederzeit eingeschaltet werden. Zudem läuft bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung und eingestellten Heizarten Unter-/Oberhitze, Unterhitze oder Oberhitze das Gebläse der Backofenlüftung auf Stufe 2. Das bewirkt eine verstärkte Backofenlüftung bzw. bei Modellen mit Dunstabzug eine bessere Raumentlüftung und vermindert das Beschlagen der Sichttüre.

Einschalten und Ausschalten

▶ Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung **5** drücken.



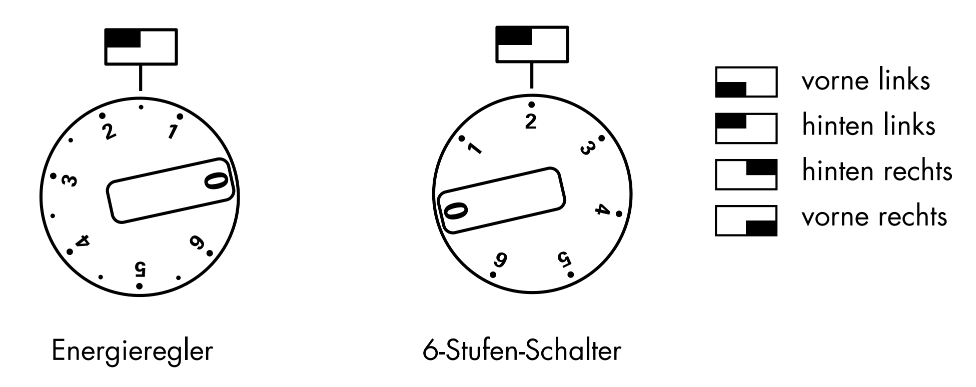
Ihr Kochherd ist modellabhängig mit Kochplatten (vorne 2 Schnellkochplatten mit höherer Leistung, gekennzeichnet mit rotem Punkt) oder einem Glaskeramik-Kochfeld ausgerüstet. Beachten Sie dazu die separate Bedienungsanleitung.

Sicherheitshinweise zum Kochherd

- Kochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Zeit auf hoher Leistungsstufe eingeschaltet lassen, da dadurch die Platten ausglühen können.
- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen! Kein Kochgeschirr darauf stellen und auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken.

Hinweis:
Zum Schutz von Kleinkindern kann bei Kochherden ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern, Tel. 031/381 44 14.

Energieregler oder 6-Stufen-Schalter für Kochstellen*



Energieregler 6-Stufen-Schalter

Die **Energieregler** dienen zum Ein- und Ausschalten und stufenlosen Regulieren der Kochplatten bzw. Kochzonen. Nach dem Aufheizen schaltet der Energieregler im Intervallbetrieb auf der gewählten Leistungsstufe ein und aus und hält so das Kochgut auf der gewünschten Temperatur.

* Ausrüstung modellabhängig

Die Energieregler für die Kochstellen vorne rechts und hinten links sind in beiden Richtungen über die 0-Position drehbar. Die Energieregler für die Kochstellen vorne links und hinten rechts haben einen Endanschlag. Sie sind nur im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und zurück drehbar. Das «Klicken» beim Anschlag bewirkt bei Glaskeramik-Kochfeldern das Zuschalten des äusseren Kreises einer 2-Kreis-Kochzone. Es ist bei Kochplatten ohne Funktion.
Mit **6-Stufen-Schaltern** wird die Heizleistung der Kochplatten eingestellt. Die gewählte Leistungsstufe bleibt ohne Unterbruch eingeschaltet. 6-Stufen-Schalter sind in beiden Richtungen über die 0-Position drehbar.

▶ **Einschalten:** Energieregler oder 6-Stufen-Schalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
1 = geringste Leistung
6 = maximale Leistung
– Die rote Kontrollampe Betrieb leuchtet.

▶ **Ausschalten:** Energieregler oder 6-Stufen-Schalter auf 0 stellen.
– Die rote Kontrollampe Betrieb erlischt (wenn alle Kochstellen und auch der Backofen ausgeschaltet sind).

Anwendungshinweis

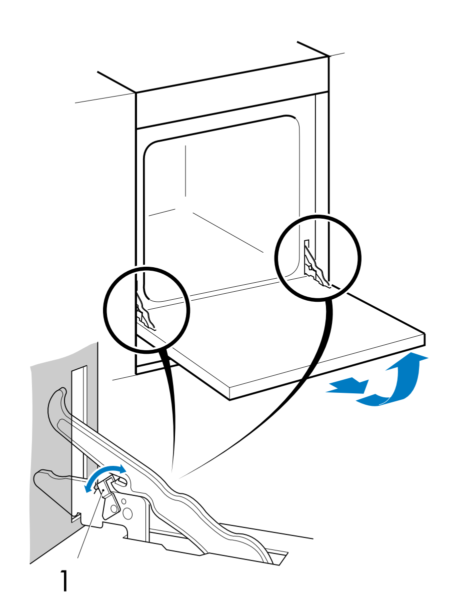
Die Lebensdauer der Kochplatten und das Kochergebnis hängen wesentlich von der richtigen Behandlung und dem verwendeten Kochgeschirr ab. Beachten Sie die Hinweise unter ☛ «**Anhang**: Anwendungshinweise Kochgeschirr».

Reinigung

Backofentüre entfernen

Zur leichteren Reinigung des Backraumes kann die Backofentüre mit wenigen Handgriffen entfernt werden.

- Backofentüre ganz öffnen.
- An den beiden Scharnieren die Bügel **1** nach oben in die Aussparungen klappen.
- Backofentüre vorne anheben und schräg nach oben herausziehen.



- Zum Einsetzen die beiden Scharniere schräg von oben in die Öffnungen einschieben.
- Backofentüre in ganz geöffneter Stellung vorne leicht nach unten drücken und die Bügel **1** aus den Aussparungen herausklappen.

Ausserdem können folgende Teile entfernt werden:

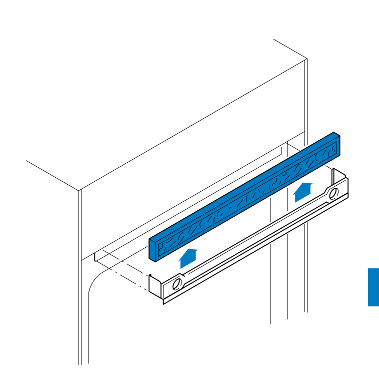
- Auflagengitter (etwas anheben und nach innen schwenken).
- Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze (nach vorne abziehen).
- Türdichtung (Türe entfernen, Dichtung an den Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen).
- Geräteschublade (ganz herausziehen und nach vorne oben herausheben).

Aussenreinigung

Reinigung mit einem feuchten Lappen. Alle Schaltergriffe, Knöpfe und Tasten lassen sich zur einfacheren Reinigung der Schalterblende abziehen und wieder aufstecken.

Abluftfilter (Modelle mit Dunstabzug)

Dieser ist von Zeit zu Zeit mit heissem Wasser und Abwaschmittel zu reinigen. Dazu den Filterhalter an den Grifflöchern herausziehen und den Filter aus seiner Halterung nehmen.
Beim Wiedereinsetzen den Filterhalter ganz einstecken, da sonst die Backofentüre nicht richtig geschlossen werden kann.



Gusskochplatten

Kochplatten nur im abgekühlten Zustand reinigen. Mit einem leicht feuchten Lappen abwischen und Rückstände von Überkochtem mit feiner Stahlwatte entfernen.
Die trockenen Kochplatten sind ein- bis zweimal wöchentlich mit einem handelsüblichen Plattenreinigungsmittel einzufetten.
Die Kochplatten sind zur Verstärkung der Gusskante mit einem rostfreien Chromstahlring eingefasst. Dieser Ring verfärbt sich infolge der grossen Hitze mit der Zeit gelblich. Die Verfärbung ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

Backraum

Der Backraum ist, zur Beseitigung der gröbsten Verschmutzung, möglichst bei noch handwarmem Ofen feucht auszuwischen. Dazu kann die Unterhitze hochgeklappt werden.

Achtung:
Heizelemente und Temperaturfühler im Backraum sind empfindlich auf Beschädigungen und dürfen bei Reinigungsarbeiten nicht verbogen werden.

Katalytische Selbstreinigung

Der Backraum kann modellabhängig mit einem Belag für katalytische Reinigung ausgerüstet sein. Dieser Belag ist im Unterschied zu einem Normalbelag matt und rauh. Beim katalytischen Reinigungsverfahren werden Verschmutzungen während des Backens bei normaler Betriebstemperatur (200 – 250 °C) verbrannt und aufgelöst.
Die Lebensdauer des Katalysatorbelages hängt stark von der anfallenden Verschmutzung ab und beträgt bei haushaltsüblicher Nutzung etwa fünf Jahre. Danach ist ein Austausch des Backrohres durch unseren Reparatur-Service an Ort und Stelle und ohne grosse Umtriebe möglich.
Den **Backraum nicht schrubben** und keine Backofensprays, Pasten oder Haushaltreiniger verwenden, da sich dadurch der katalytische Belag unansehnlich verfärbt oder gar zerstört werden kann.
Für den Reinigungsvorgang ist Sauerstoff aus der Luft notwendig, daher einen verschmutzten Katalysatorbelag nicht abdecken. Krusten (z. B. eingebrannte Fleischsaucen oder Zuckerguss) verschlechtern den Reinigungseffekt und können wie folgt vermieden werden:

- Beim Grillieren ein Kuchenblech einschieben.
- Verschmutzungen möglichst rasch nach Gebrauch noch in flüssigem Zustand auftupfen.
- Aluminiumfolie zwischen Backraumboden und Unterhitze einschieben, ☛ siehe «**Anhang:** Zubehör und Ersatzteile».

Hat sich doch eine Kruste gebildet:

- Mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.
- Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen, verbleibenden Rest mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.

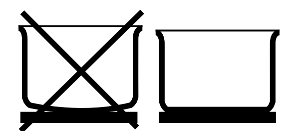
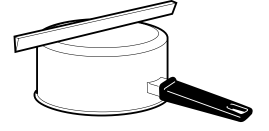
Nur Krusten entfernen. Zurückbleibende Verschmutzungen verschwinden eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung können Flecken zurückbleiben.

Zubehör und Ersatzteile

Aluminiumfolie für Backraumboden	K 0.2909
Kuchenblech	K 0.4944
Gitterrost	K 0.4844
Bratenschale (Sonderzubehör)	K 0.4942
Türdichtung	K 0.2191

Anwendungshinweise Kochgeschirr

- Bei ungeeignetem Kochgeschirr mit unebenem Boden wird die Wärme nur an den Kontaktstellen weitergeleitet. Dadurch überhitzt und verformt sich die Kochplatte. Aus diesem Grund sollte nur Elektro-Kochgeschirr mit stabilem Boden verwendet werden. Der Boden dieses Geschirrs ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden und die Kochplatte guten Kontakt haben. Das Kochgeschirr darf auf der Kochplatte nicht wackeln.

- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen, die kleiner sind als die Kochplatte, da dabei die Randzone der Platte überhitzt. Dadurch glüht die Platte mit der Zeit aus, und der Chromstahlring um die Platte löst sich oder kann reissen.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte daher nur im Backofen verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochplatte führen.
- Bei der Verwendung von zu grossen Pfannen wird der Pfannenboden ungleichmässig erwärmt und kann dadurch beschädigt werden.
- Oftmaliges Übersieden von Kochgut (besonders, wenn zudem zu kleine Pfannen verwendet werden) kann Lochfrass in der Randzone der Kochplatte verursachen, da dabei Fettsäure auf die Platte einwirkt.

Tips

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie Tips für die praktische Anwendung des Gerätes und die Zubereitung beliebter Speisen.
Für einzelne Gerichte sind verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung (z. B. mit Unter-/Oberhitze oder mit Grill) angegeben.

Legende zu Tabellen, allgemeine Hinweise

	Auflage	Vorheizen	[Heizart-Symbol]	°C	Dauer min
Art des Gerichtes	1	ja	Unter-/Oberhitze	180	50

Auflage
Gitterrost oder Blech in die angegebene Auflage einschieben (Auflage 1 zuunterst).

Vorheizen

ja — Vorheizen bis eingestellte Temperatur erreicht ist (gelbe Kontrollampe Heizen erlischt), oder gemäss Angabe in der Tabelle.

nein — Nicht vorheizen

[Heizart-Symbol] Wahlschalter-Stellung (Heizart)

°C Temperatur-Einstellung

Dauer Betriebsdauer in Minuten (Stunden) *

* Die angegebene Betriebsdauer ist ein Richtwert. Je nach Art und Beschaffenheit des Kochgutes kann die effektiv notwendige Betriebsdauer davon abweichen.

Backen

Gerührte Teige, Kuchen, Torten

	Auflage	Vorheizen	[Heizart]	°C	Dauer min
Biskuitteig (Springform Ø 24 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	30–40
Cake (25 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	165–175	50–55
Gugelhopf	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	50–55
Biskuitroulade	2	ja	Unter-/Oberhitze	165–175	10–13
Lebkuchen (Springform Ø 24 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	55–60
Quarkkuchen	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	50–55
Rüebli-Torte (Springform Ø 26 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	55–60

Brühteig, Brandteig

Ofenküchkein, Eclairs	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	30–40

Wähen (Kuchenteig oder Blätterteig)

Fruchtwähe (im Originalkuchenblech) mit frischen Früchten und Guss	3	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	45–55
Fruchtwähe (im Originalkuchenblech) mit gefrorenen Früchten oder frischen, die stark saften (Rhabarber). Guss nach ca. 15–20 Min. auf der Wähe verteilen.	3	ja	Unter–/Oberhitze	200–210	40–55
Käsewähe (im Originalkuchenblech)	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–210	40–50
Wähen in runden Blechen: Kleine und runde Bleche auf Gitterrost	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	50–60

Mürbeteig

Mürbeteig mit Früchten	1	ja	Unter-/Oberhitze	200	45–50

Blätterteig

Apérogebäck (je nach Grösse)	2	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	15–20
Schinken- und Mandelgipfeli (je nach Grösse)	2	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	20–30
Apfelstrudel	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	40–45
Filet im Teig	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	35–45

Kleingebäck

Mailänderli, Spitzbuben	3	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	15–20
Guetzli zum Trocknen Türe bis zur Rasterstellung offen, auf gut gefettetes Backblech legen, 24 Stunden trocknen lassen	2	ja	Unter-/Oberhitze	140–160	20–25
Haselnuss-, Kokos- oder Baumnussmakrönli	2	ja	Unter-/Oberhitze	140–170	20–25
Meringues	2	ja	Unter-/Oberhitze	90	120

Hefeteig

Brot (je nach Grösse)	2	ja, 5 min	Unter-/Oberhitze	220–230	45–50
Zopf	2	ja, 5 min	Unter-/Oberhitze	200–210	35–45
Pizza	2	ja	Unter-/Oberhitze	230–250	35–40
Rosenkuchen, Hefekranz	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	35–40
Hefegipfeli	2	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	15–25

Aufläufe und Soufflés

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Süsse und pikante Aufläufe	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	40–45
Süsse und pikante Soufflés	1	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	50–55
Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	55–60

Gratinieren

Heisse Speisen und Portionengerichte können mit Grillhitze überbacken werden.

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Toast Hawaii	4 od. 5	ja, 6 min	Grill	275	4–5
gratiniertes Gemüse	3 od. 4	ja, 6 min	Grill	275	5–10
Fische	3	ja, 6 min	Grill	275	5–10

Garen im Römertopf

- Römertopf vor Benutzung 15 Minuten lang wässern.
- Im geschlossenen Topf in den kalten Ofen geben.
- Deckel nicht wegnehmen, bis auf die letzten 15–20 Minuten der Backzeit, um noch etwas Bräunung zu geben.

		Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Poulet	1 kg	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	60–70
Braten	1 kg	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	90–100
Hackbraten	ca. 800 g	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	40–50

Braten und Grillieren

- Backofen beim Grillieren nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Die Backofentüre muss beim Grillieren geschlossen sein.
- Um beim Grillieren eine gleichmässige Bräunung zu erreichen, sollte das Fleisch nach halber Garzeit gewendet werden.

Geflügel

		Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Poulet	1,2 kg	1	nein	Grill	260	50–60
Kerntemperatur 85–90 °C *		2	ja	Unter-/Oberhitze	250	50–55

* Temperatur in der Mitte der Fleischstücke, mit Fleischthermometer gemessen.

Wild, Lamm

Rehrücken	2 kg	3	ja	Unter-/Oberhitze	220–250	30–40
Kerntemperatur 65–70 °C *		4	ja	Grill	250–260	30–40
Gigot Kerntemperatur: saignant 55 °C, à point 65–70 °C *	1,5 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	220–250	50–60

Schweinefleisch

Schweinsbraten	1 kg	2	ja	Unter-/Oberhitze	250	60–70
Kerntemperatur 85–90 °C *		1	nein	Grill	250	70–80

Rindfleisch

Roastbeef	1 kg	3	ja	Grill	275	25–35
Kerntemperatur: saignant 55 °C, à point 60 °C *		2	ja	Unter-/Oberhitze	275	25–40
Hackbraten Kerntemperatur 80 °C *	1 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	220–240	40–45

Kalbfleisch

Kalbsbraten	1 kg	2	ja	Unter-/Oberhitze	220–230	50–60
Kerntemperatur 75–80 °C *		1	nein	Grill	240	50–60

Flachgrillieren

Koteletts	200 g	5 od. 6	ja, 6 min	Grill	275	15–18

Fische

Ganze Fische, Forelle	250 g	4	ja	Grill	250	8
Dorschfilet, pochiert (in Pyrexform)	700 g	2	ja	Unter-/Oberhitze	220	20

* Temperatur in der Mitte der Fleischstücke, mit Fleischthermometer gemessen.

Garen bei Niedertemperatur

Geeignet für zarte Fleischstücke.

Vorgang:
- Backofen vorheizen.
- Fleisch in der Pfanne anbraten.
- Fleisch in ein flaches Geschirr geben.
- Geschirr auf Gitterrost in Auflage 1 einschieben.
- Von Zeit zu Zeit kontrollieren.

		Auflage	Vorheizen		°C	Dauer h
Roastbeef Kerntemperatur à point 55-60 °C *	1 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	80	2½–3½
Rindsfilet Kerntemperatur à point 55-60 °C *	800 g	1	ja	Unter-/Oberhitze	80	2–3
Schweinsbraten, Nierstück Kerntemperatur 75 °C *	800 g	1	ja	Unter-/Oberhitze	100–110	3–4

* Temperatur in der Mitte der Fleischstücke, mit Fleischthermometer gemessen.

Dörren

- Nur gesunde, reife Früchte und Gemüse verwenden.
- Die sauberen, gedünsteten, geschnittenen und evtl. blanchierten Früchte, Gemüse, Pilze oder Kräuter auf dem Gitterrost, der vorher mit Backpapier (Back-Rein Papier) belegt wurde, oder auf Kuchenblech auslegen.
- Die Backofentüre etwa 2 cm weit offen lassen (Kelle einschieben).

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer h
Äpfel mit oder ohne Schale, in Schnitze oder Ringe geschnitten	2	ja	Unter-/Oberhitze	70	13–15
Pilze in ca. 2 mm dicke Scheiben geschnitten	2	ja	Unter-/Oberhitze	50–60	4–5
Kräuter	2	ja	Unter-/Oberhitze	45–60	¾–1

Sterilisieren

- Nur Gläser mit gleichem Fassungsvermögen verwenden.
- 5 Gläser miteinander sterilisieren.
- Die Gläser mit Deckel, Gummi und Bügel verschliessen.
- Die Gläser so auf ein Kuchenblech oder Gitterrost stellen, dass sie einander nicht berühren.
  (Das Kuchenblech verhindert eine Verschmutzung des Backraums durch auslaufende Säfte.)

Die Früchte werden in drei aufeinanderfolgenden Phasen sterilisiert:

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Aufwärmen Bei allen Gläsern müssen in der Flüssigkeit deutlich sichtbar Blasen aufsteigen (perlen). Backofentüre erst nach der Aufwärmzeit und nur so weit öffnen, wie zur Kontrolle nötig ist	1	nein	Unterhitze	110–130	90–120
Backofen ausschalten, Türe geschlossen lassen: Bei Steinobst: (je nach Reifegrad) Bei Kernobst: (je nach Reifegrad)			aus		 15–30 30–45
Abkühlen Türe bis Rasterstellung öffnen.					30

Anschliessend Gläser ganz abkühlen lassen:

- Im Backofen bei geöffneter Türe oder die Gläser auf ein Tuch oder Holzbrett an einen zugfreien Ort stellen und mit einem Tuch zudecken.
- Wenn die Gläser ganz abgekühlt sind, Dichtheit kontrollieren!

Stichwortverzeichnis

Notizen

Konzeption und Realisation:
Dokman AG, 8049 Zürich
Generalunternehmung für Produkte-, Markt-
und Unternehmenskommunikation

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier,
ein Beitrag an den Umweltschutz.

Gerätedaten/Datenschild

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier ein und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Service-Kleber (kleben Sie diesen an einer gut ersichtlichen Stelle oder in Ihrer Telefon-Agenda ein).

FN ______________ Gerät ______________

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein oder der Original-Rechnung, bzw. auf dem Datenschild Ihres Gerätes.
Das Datenschild befindet sich:

- unterhalb der Backofentüre auf der linken Seite zwischen den Lamellen oder
- links am Rand der Öffnung zur Geräteschublade (Schublade leicht herausziehen).

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850 das nächste Service-Center der V-ZUG AG.

Um Fehlmeldungen zu vermeiden, prüfen Sie bitte vor der Anforderung eines Servicemonteurs, ob:

– die Sicherungen intakt oder die Sicherungsautomaten eingeschaltet sind,
– das Gerät richtig in Betrieb gesetzt worden ist,
– das Kochgeschirr in Ordnung ist.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer und technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an den **Hauptsitz in Zug**, Tel. 041/767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr einen Servicevertrag abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

V-ZUG AG • Industriestrasse 66 • 6301 Zug
Telefon 041/767 67 67

Service-Center: Telefon 0800 850 850

I 410.03
0596/5